

餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

「樓面部專業技能」職能範疇

名稱	認識西式餐飲基本服務
編號	108352L2
應用範圍	此能力單元適用於西式食肆樓面部工作的從業員。於西式食肆或相關的工作地點，能夠按照工作指引，為顧客提供西式餐飲服務。
級別	2
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對西式餐飲基本服務的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解西式服務概念及各式技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 明白一般常用西式餐具名稱及使用方法 ○ 掌握一般常用西式餐具的擺設技巧等 ● 認識各種西式酒類，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 分辨酒類及其儲存方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 紅酒 ▪ 白酒 ▪ 香檳等 ○ 明白一般雞尾酒的基本知識 ○ 認識基本釀造材料等 ● 具備對西方文化及禮儀的基本認識 <p>2. 認識西式餐飲基本服務：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間依從上級的指示，並以所掌握西式餐飲服務的技巧來工作 ● 恰當應用西式餐飲服務，為顧客提供西式餐飲服務 ● 向顧客介紹合適的西式酒類，以配合其選擇的西式餐飲 ● 與顧客保持良好的接觸和溝通，提升食肆機構的整體形象 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在提供西式餐飲基本服務時，經常以照顧顧客的權益及需要為優先的考慮。
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 能夠在指導下，懂得一般西式服務的技巧，並能掌握各種西式酒類儲存方法。
備註	